

- Gelatina de fresas -



INGREDIENTES

- 2 PAQUETES DE GELATINA DE FRESA
- 3 TAZAS DE AGUA HIRVIENDO
- 2 TAZAS DE AGUA FRÍA
- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- 2 TAZAS DE FRESAS
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- 1 MOLDE PARA GELATINA

PROCEDIMIENTO

1. DISUELVE UN SOBRE DE GELATINA EN 2 TAZAS DE AGUA CALIENTE.
2. AÑADE 2 TAZAS DE AGUA FRÍA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA.
3. DEJA REPOSAR POR 15 MINS.
4. EN EL RECIPIENTE PARA GELATINA, SIRVE LA MEZCLA Y AÑADE LAS FRESAS PICADAS.
5. REFRIGERA POR 2 HORAS.
6. APARTE, DISUELVE EL OTRO SOBRE DE GELATINA EN 1 TAZA DE AGUA, Y DEJA REPOSAR DE 5-10 MINUTOS PARA ENFRIAR UN POCO.
7. AGREGA LA LATA DE LECHE CONDENSADA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA HASTA INCORPORAR.
8. AGREGA LA MEZCLA SOBRE LA GELATINA PREVIAMENTE REFRIGERADA.
9. VUELVE A REFRIGERAR POR 2 HORAS.
10. RETIRA DEL MOLDE Y SIRVE.